14.014 Knedličky ovocné zo zemiakového cesta
100 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
zemiaky	16,00	12,80	20,00	16,00	25,00	20,00	30,00	24,00
múka hrubá	2,00	2,00	3,50	3,50	4,00	4,00	5,00	5,00
krupica	0,60	0,60	1,00	1,00	1,30	1,30	2,50	2,50
vajcia	12	0,60	16	0,80	20	1,00	24	1,20
múka na dosku	0,60	0,60	0,90	0,90	1,00	1,00	1,00	1,00
soľ	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
maslo	0,30	0,30	0,40	0,40	0,50	0,50	0,60	0,60
slivky čerstvé	8,00	6,40	10,00	8,00	13,00	10,40	15,00	12,00
hmotnosť porcie v g	170		220		260		300	

Výrobný postup

Zemiaky uvaríme v šupke, očistíme a postrúhame. Do vychladnutých zemiakov pridáme hrubú múku, krupicu, vajcia, soľ a pripravíme zemiakové cesto. Cesto na múkou vysypanej doske vyvaľkáme, pokrájame na štvorce. Do každého štvorca vložíme umytú, osušenú slivku (v MŠ vykôstkovanú) a zabalíme. Pripravené knedličky varíme v slanej vode. Uvarené necháme odkvapkať a omastíme rozpusteným maslom, aby sa nepolepili. Posýpku volíme podľa výberu. Hmotnosť posýpky sa pripočíta k hmotnosti porcie.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	1303	313	6,73	3,8	0,0	58,8	6,3	40,7	2,1	0,065	0,2	0,1	22,7	2,2
B	1840	442	9,79	5,1	0,0	83,5	8,2	53,1	2,8	0,084	0,2	0,1	28,3	2,9
C	2245	539	11,83	6,3	0,0	101,7	10,2	66,5	3,5	0,106	0,3	0,2	35,6	3,6
D	2808	674	15,00	7,6	0,0	127,9	12,1	80,8	4,1	0,125	0,3	0,2	42,5	4,3